



# Süßkartoffelschnecken mit Cranberry-Haselnuss-Füllung



Zeit gesamt  
🕒 2h

Zubereitungszeit  
🍳 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel

## Zutaten

für 12 Portionen

Orangen	2 St.
Cranberries, getrocknet	200 g
Süßkartoffeln	200 g
Milch	250 ml
Hefe, frisch	1 St.
Zucker	40 g
Weizenmehl, Type 405	750 g
Salz	
Butter	75 g
Eier	2 St.
Haselnusskerne, ganz	80 g
Puderzucker	60 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Pürierstab

1. Orangen halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Cranberries in Orangensaft einweichen lassen. Süßkartoffel schälen und klein würfeln. In einem Topf mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und ca. 10–15 Min. weich garen. Abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. Anschließend mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. In eine kleine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
3. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Süßkartoffelpüree, Salz und gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
4. Inzwischen Cranberries abgießen, dabei Orangensaft auffangen. Cranberries in einem hohen Gefäß glatt pürieren, bei Bedarf wenig Saft zufügen, es soll eine streichfähige Paste entstehen. Nüsse hacken.
5. Teig auf etwas Mehl nochmals durchkneten und zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausrollen. Mit der Cranberry-Paste bestreichen, dabei an einer Längsseite ca. 2 cm frei lassen. Mit Nüssen bestreuen und Teig von der bestrichenen Längsseite her fest aufrollen, Teigrand gut andrücken. Rolle in 12 Schnecken schneiden und mit einer

Schnittkante nach oben dicht an dicht in eine gefettete rechteckige Backform (ca. 30 x 25 cm) setzen. Zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.

6. Backofen auf 200 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Süßkartoffelschnecken im Backofen ca. 25 Min. backen.

7. In einer Schüssel Puderzucker sieben, mit ca. 2 EL aufgefangenem Orangensaft zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Süßkartoffelschnecken mit Cranberry-Haselnuss-Füllung aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Min. abkühlen lassen, damit bestreichen und ganz auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	453 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	12 g